

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

**«Промисловість та крафт для HoReCa
в туризмі: досвід, проблеми, інновації»**

ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ КОНФЕРЕНЦІЇ

23-24 травня 2023р.

КИЇВ НУХТ 2023

67	<i>Бондаренко О.А., Корецька І.Л. (НУХТ), м. Київ, Україна.</i> Стан виробництва закусок у спеціалізованих мережах закладів ресторанного господарства.	120
68	<i>Вернигора А.В, Гащук О.І., Москалюк О.Є., (НУХТ), м. Київ, Україна</i> Тенденції та перспективи розвитку м'ясної продукції Франції	122
69	<i>Мельник І.Л., Задорожній Д.О., (НУХТ), м. Київ, Україна.</i> Гастрономічний туризм як основа національного бренду	124
70	<i>Янушкевич О., Радченко А., Гринченко Н., (ДБТУ), м. Харків, Україна</i> Інновації в технології соусів на основі молочної сировини для HoReCa	125
71	<i>Верченко М., Тимчук С., Топчій О., Алла Петрина А., (НУХТ), м. Київ, Україна.</i> Використання екзогенних біоаніоксидантів у технології м'ясних паштетів	127
72	<i>Мірошник С., Шевченко І.І., (НУХТ), м. Київ, Україна.</i> Удосконалення технології заморожених напівфабрикатів для крафтового виробництва	128
73	<i>Паска М.З., Найда О.І., (ЛДУФК ім.І.Боберського), м. Львів, Україні.</i> Використання плодів дикорослих рослин у технології соусів для основних страв у HoReCa	130
74	<i>Кочубей-Литвиненко О.В., Пухляк А.Г., (НУХТ), м. Київ, Україна.</i> Сучасні тенденції у технологічному забезпеченні промислового і крафтового молочного виробництва	131
75	<i>Мороз Д., Топчій О., (НУХТ), Київ, Україна.</i> Розробка купажів рослинних олій для збагачення крафтових виробів	133
76	<i>Головатюк А.Ю., Ткачук О.В., ОНТУ, м. Одеса, Україна.</i> Подільська кухня як перспективний напрямок розвитку української автентичної кухні	136
77	<i>Soloviov N., Tymchuk A., Grek O., (NUFT), Kyiv, Ukraine.</i> Craft production of albumin products from local dairy raw materials	138
78	<i>Мірошник О., Шевченко І.І., (НУХТ), м. Київ, Україна.</i> Удосконалення технології пельменів підвищеної харчової цінності	139
79	<i>Яшинський П. А., Пасічний В.М., Холод А.М., (НУХТ), м. Київ, Україна.</i> Використання білково-жирових емульсій і смакоароматичних композицій для виробництва крафтових м'ясних хлібів	140
80	<i>Колісниченко Т.О., Прісс О.П., Ангеловська А.О., ТДАТУ м. Запоріжжя, Україна.</i> Гастрономічний туризм як фактор розвитку внутрішнього туризму держави	142
81	<i>Трофімук А., Маслійчук О.Б. (ЛНУ ім. І. Франка), м. Львів, Україна.</i> «Фарм-ту-стіл» - інноваційні технології в HoReCa	144
82	<i>Strashynskiy I.M., Marynin A.I., Fursik O.P., Pergat O.A. (NUFT), Kyiv, Ukraine.</i> Functional properties of pea protein	145
83	<i>Nikitina T.A., (NUFT), Kyiv, Ukraine.</i> Problems of activity of enterprises in the hospitality industry in modern conditions	147
84	<i>Козаревська О. Р. (НУФВСУ), м. Київ, Україна.</i> Використання сучасних інтернет-технологій у сфері гостинності	148
85	<i>Чуйко М.М., Сафонова А.Р. (ВПА), м. Харків, Україна</i> Застосування цифрових технологій в індустрії гостинності	150
86	<i>Король О.Ю., Олефіренко М.В., (ККІБП), м. Київ, Україна.</i> Екологізація в закладах готельно-ресторанного господарства	152
87	<i>Myronov Yu.B., Svydruk I.I., (LUTE), Lviv, Ukraine.</i> Creative Tourism Development Trends	154
88	<i>Король О.Ю., Олефіренко М.В., (ККІБП), м. Київ, Україна.</i> Маркетинг HoReCa	155
89	<i>Бірюк Ю.В., Резніченко М., Чернюшок О.А. (НУХТ), м. Київ, Україна.</i> Використання нетрадиційної сировини при виробництві м'ясних продуктів для HoReCa	156
90	<i>Мункачій І. З., Башилова Д. Е., (ЛНУ ім. І.Франка), м. Львів, Україна.</i> Особливості функціонування підприємств сфери туристичного бізнесу в умовах воєнного стану	158
91	<i>Гуменюк О.Л., Ілляшенко Л.О., Панасенко В.М. (НУЧП), м. Чернігів, Україна.</i> Розширення асортименту фортифікованих хлібних виробів для HoReCa	160
92	<i>Дубівко А.С., Кочубей-Литвиненко О.В, Пухляк А.Г., Чернюшок О.А. (НУХТ), м. Київ,</i>	162

УДК 637.521:664.684-048.78

78. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕЛЬМЕНІВ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ

Олександр МІРОШНИК, студ., Ірина ШЕВЧЕНКО, д.т.н.

Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна

Вступ. Українські економічно-виробничі підходи сьогодні можна назвати унікальними – з одного боку, вони базуються на принципах ринкової економіки, з іншого – тягнуть спадщину централізованого виробництва радянського періоду, коли основні акценти були зроблені на великих виробників.

Це і є одним із тих головних критеріїв, що відрізняють українську економіку від економіки країн зі сталою традицією ринковості.

Основне товарно-виробниче законодавство в Україні прописане під великого виробника, в той час як, наприклад, у європейських країнах робиться акцент на різноманіття виробництва, конкурентній боротьбі між численними дрібними й середніми виробниками та можливості вибору для споживача.

Функції держави зводяться до контролю та запобіганню анти конкурентному середовищу та захисту прав і свобод успішніших, не забуваючи про стимулювання і допомогу тим, хто починає.

Актуальність теми. Протягом останніх років змінюється культура виробництва і споживання локальних, крафтових та нішевих українських продуктів. Більшого значення набувають поняття простежуваності продукта – від поля до виделки, цінність географічного

позначення, питання безпеки та якості продукції і питання сертифікації за міжнародними стандартами.

Також розвиваються напрямки створення мережі туристичних маршрутів, так званих «slow food» – турів, покликаних підвищити зацікавлення туристів в унікальних за смаковими властивостями продуктах, які мають потенціал для реєстрації географічного зазначення.

Актуальність удосконалення технології заморожених м'ясних напівфабрикатів в тістовій оболонці із застосуванням нетрадиційної рослинної сировини може бути ефективним кроком до змін культури виробництва і споживання, та для поширення крафтових продуктів на внутрішньому та зовнішніх ринках.

Матеріали та методи. Аналітичне дослідження здійснене за допомогою аналізу існуючих наукових розробок прикладного характеру за напрямком удосконалення технології м'ясних заморожених напівфабрикатів у тістовій оболонці.

Результати та обговорення. Доцільним заходом для підвищення якості та привабливості м'ясних заморожених напівфабрикатів у тістовій оболонці може бути використання у складі тіста *ляного борошна та соку шпинату*.

Унікальність ляного борошна у властивостях його нутрієнтів. Переваги цього борошна, порівняно з іншими видами, в тому, що 50% його складу становить білок. Багате на розчинну і нерозчинну клітковину, ляне борошно нормалізує роботу шлунково-кишкового тракту і створює відчуття ситості. Містить вітаміни групи В і цим забезпечує здоровий стан нервової системи, має заспокійливий ефект.

Борошно з насіння льону є лідером за вмістом лігнінів – рослинних гормоноподібних речовин, які мають потужні антиоксидантні властивості, воно є безглютеновим і тому його можна вживати людям, що мають проблеми зі здоров'ям (спадкове аутоімунне захворювання целиакія) або мають легкий ступінь непереносимості глютену.

Одним з найпоширеніших листових овочів є шпинат городній (*Spinacia oleracea*). У складі цієї їстівної рослини міститься велика кількість корисних хімічних речовин, яких немає ні в одному іншому овочі. Він є незамінним джерелом вітамінів, мінералів, органічних кислот та інших поживних речовин.

Шпинат вважають основним сховищем фолієвої кислоти серед всіх інших продуктів. Окрім перерахованих корисних хімічних речовин до складу шпинатної зелені входять необхідні для підтримки життєдіяльності людини нутрієнти такі як: білки, жири, вуглеводи, харчові волокна, тощо. Лікарі та дієтологи рекомендують включати шпинат в лікувальні раціони при різних захворюваннях, а також для зміцнення імунітету, підвищення життєвого тону організму, стресостійкості.

З метою збагачення хімічного складу пельменів, підвищення їх харчової цінності встановлено доцільність використання в складі тіста для пельменів соку шпинату та ляного борошна, а також соку шпинату у складі фаршу в якості антиоксиданту.

Висновок. Технологічний крок, збагачення тістової оболонки м'ясних заморожених напівфабрикатів білковими речовинами та вітамінами ляного борошна та соку шпинату дозволяє підвищити харчову цінність пельменів та зробити більш привабливими їх органолептичні показники.

Література

1. Prospects of using the crystabilizing protein-polysaccharide composition to manufacture semi-finished chopped meat products // Shevchenko I, Polishchuk G, Kotliar Ye, Osmak T, Skochko A. Food science and technology. 2020;14(1). 135-142.
2. Основи харчування: підручник / М.І. Кручаниця, І.С. Миронюк, Н.В. Розумикова, В.В. Кручаниця, В.В. Брич, В.П. Кіш. Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2019. 252 с
3. Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини: матеріали ІХ Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. – Прага: Oktan Print s.r.o., 2020. – 322 с. Удосконалення технології борошняної кулінарної продукції Стукальська Н.М., канд. техн. наук., доцент НУХТ, м. Київ.